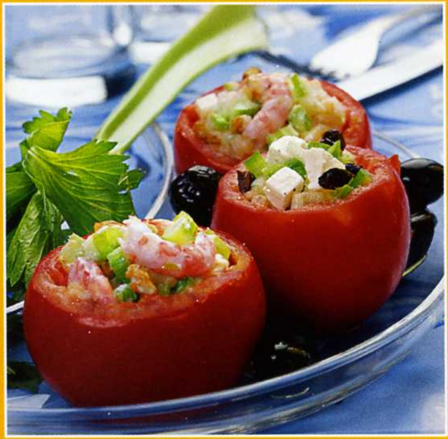
ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№16 (138) август 2009

журнал для тех, кто любит готовить

www.gastronom.ru



















■ салат из помидоров с песто ■ фаршированные помидоры ■ суп из белых грибов ■ холодный суп из огурцов с копченой салакой ■ капустная запеканка с мясом ■ шашлычки из говяжьей печенки ■ куриное филе в фольге ■ линь с запеченными помидорами и перцами ■ картофельные ньокки ■ гречневые блины с яблоками ■ пирог с ревенем ■ сливовый «наполеон» ■ ежевика с медовым кремом ■ персики, запеченные с шоколадом и имбирем ■ крюшон в арбузе ■ баклажаны в масле ■ варенье из инжира

ISSN 1728-6948
9 771728 694000 09016

Дорогие друзья!
Какая прекрасная пора наступает! Магазины и рынки ломятся от овощей и фруктов нового урожая. Грибники радостно потирают руки и готовят большие корзинки. А хозяйки думают: что бы такое интересное приготовить? Если вы держите в руках этот номер, то недостатка в идеях у вас не будет! Такого салата из помидоров и такого грибного супа вы наверняка еще не пробовали. Из огурцов, которые не пошли не засолку, сделайте чудный супчик с копченой рыбой. Это необыкновенно вкусно!
И не забудьте купить журнал «Коллекция рецептов», посвященный блюдам из томатов. В помидорный сезон это то, что вам нужно.
Желаем успехов!

Ваша редакция







условные обозначения

- вегетарианское питание
- блюда, которые подходят для детей **
- легкие рецепты
- рецепты средней сложности
- рецепты для опытных кулинаров
- M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи
- * полезный совет

содержание

САЛАТЫ	2	салат из помидоров с песто
ЗАКУСКИ	4	фаршированные помидоры
СУПЫ	6	суп из белых грибов
	8	холодный суп из огурцов с копченой салакой
МЯСО	10	капустная запеканка с мясом
СУБПРОДУКТЫ	12	шашлычки из говяжьей печенки
ПТИЦА	14	куриное филе в фольге
РЫБА	16	линь с запеченными помидорами и перцами
ОВОЩИ	18	картофельные ньокки
ВЫПЕЧКА	20	гречневые блины с яблоками
	22	пирог с ревенем
ДЕСЕРТЫ	24	сливовый «наполеон»
	26	ежевика с медовым кремом
	27	персики, запеченные с шоколадом и имбирем
НАПИТКИ	28	крюшон в арбузе
ЗАГОТОВКИ	30	баклажаны в масле
	31	варенье из инжира

**Нас часто спрашивают, можно ли давать детям блюда, приготовленные с использованием алкоголя. Все зависит от рецепта. Если это замаринованное в вине и водке мясо, которое затем запекается в духовке в течение 2 ч, то безусловно можно. За два часа от алкоголя останется только приятный аромат. Если же это пропитанные коньяком или портвейном бисквитные коржи, то такой торт стоит предлагать только взрослым.

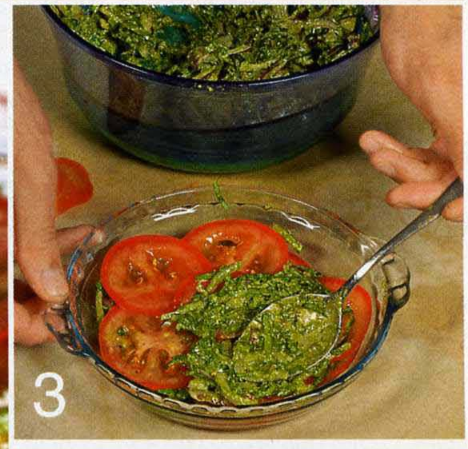
САЛАТЫ

салат из помидоров с песто

Время приготовления: 15 мин. + 1 час
Порций: 4









ЧТО НУЖНО:

- **4** средних помидора
- **1** большая красная луковица
- **1** пучок щавеля
- **1** пучок базилика
- **3** зубчика чеснока
- • горсть кедровых орешков
- **100 мл** оливкового масла
- • соль, перец по вкусу

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Базилик вымыть, обсушить, отделить листья от стеблей. Чеснок очистить. Измельчить в блендере листья базилика, чеснок и орехи. Продолжая взбивать, тонкой струйкой влить масло. Переложить в миску, посолить, поперчить.

2 Лук очистить, тонко нарезать соломкой. Щавель вымыть, обсушить и тонко нарезать. Смешать лук и щавель с песто.

3 Помидоры вымыть, нарезать тонкими кружками. На блюдо уложить слой помидоров, смазать смесью песто с луком и щавелем. Продолжать укладывать слоями, пока не закончатся все ингредиенты. Дать салату настояться в тепле 1 ч.

когда вкусно по-настоящему!



Вы стараетесь поддерживать себя в форме и выбираете легкую еду с минимальным количеством калорий?

Нежный майонез **Calve Экстра Легкий** поможет Вам придать вкус легким блюдам и не добавит лишних калорий ведь **Calve Экстра Легкий** содержит всего 15 ккал в столовой ложке* Это самый легкий** майонез в России! С ним легкие салаты станут вкуснее, а Вы останетесь в отличной форме.

Шеф-повар компании «Юнилевер Русь» специально подготовил для Вас несколько интересных рецептов.

Calve Экстра Легкий сделает их вкуснее и позаботится о Вашей фигуре!

Приятного Аппетита!



Рецепты от шеф-повара
компании «Юнилевер Русь»
Константина Оганезова.
Специально для торговой марки Calve.





Салат «Каприз»

Помидоры и сыр нарезать на тонкие дольки и вырезать ровные круги с помощью круглой формочки.
Выложить по кругу нарезанные кружки из сыра и помидоров.
Оставшиеся овощи нарезать на маленькие кубики, смешать с майонезом и выложить поверх томатов и сыра. Украсить зеленью.

Ингредиенты (на 4 порции):

- Сыр 200 г
- Помидоры 300 г
- Огурцы 100 г
- Редис – 100 г
- Репчатый лук – 50 г
- Майонез Calve Экстра Легкий – 100 г
- Листья салата, петрушки – 100 г

Теплый салат с фасолью и креветками

На хорошо разогретой сковороде обжарить креветки с фасолью с минимальным количеством масла.
Как только креветки покраснеют, добавить вино, цедру одного лимона. Тушить 5 мин. на среднем огне. Остудить.
Смешать готовые креветки и фасоль, заправить все ингредиенты майонезом. Украсить салатными листьями и красным перцем, нарезанным кольцами.

Ингредиенты (на 4 порции):

- Креветки очищенные – 350 г
- Фасоль стручковая свежая 150 г
- Вино белое сухое – 100 г
- Цедра одного лимона
- Оливковое масло
- Красный перец – 1 шт.
- Майонез Calve Экстра Легкий – 100 г
- Салатные листья (айсберг руккола) – 100 г

8% жирности
**На основании данных ЗАО «ЭЙ СИ Нильсен» по аудиту розничной торговли по категории майонез в августе-сентябре 2008 года в городах РФ с населением свыше 10 тыс.чел. Реклама



фаршированные помидоры

ЧТО НУЖНО:

- **8** помидоров
- сок 2 лимонов
- соль, перец по вкусу

Для помидоров по-гречески:

- **по 200 г** брынзы и маслин
- **по 2** огурца и сладких перца
- **4** зубчика чеснока
- **4 ст. л.** оливкового масла

Для помидоров с креветками:

- **3** яблока
- **3** стебля черешкового сельдерея
- **200 г** креветок
- **2 ст. л.** очищенных грецких орехов
- **2 ст. л.** майонеза
- **2 ст. л.** сливок жирностью 33%

Время приготовления: 1 час 30 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Помидоры вымыть, обсушить. Срезать немного мякоти с нижней части плодов.

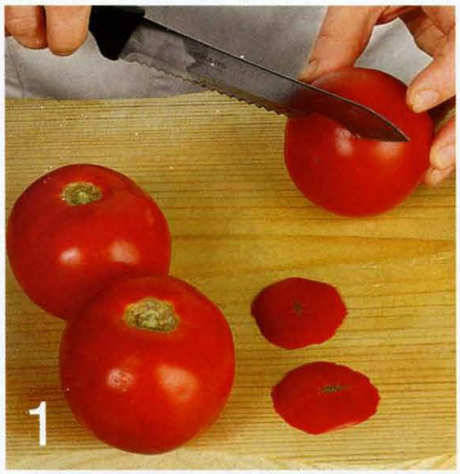
2 Отрезать у помидоров верхушку. Чайной ложкой аккуратно вынуть мякоть, стараясь не повредить стенки плодов. Мякоть отложить.

3 Присыпать помидоры изнутри небольшим количеством соли, чтобы из плодов вышла лишняя влага. Выложить помидоры срезом вниз на бумажную салфетку и оставить подсыхать на 20 мин.

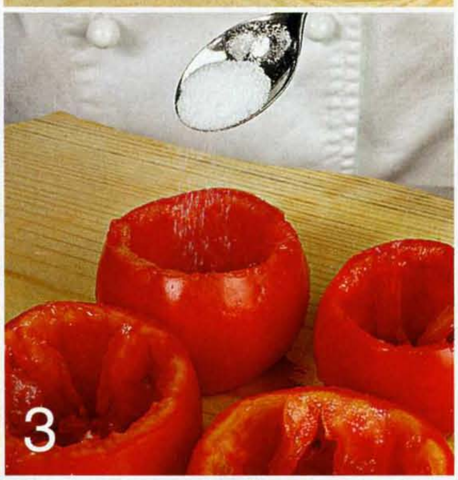
4 Приготовить начинку с креветками. Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину и нарезать небольшими кубиками. Сбрызнуть яблоки соком 1 лимона. Сельдерей вымыть и нарезать так же, как яблоки. Грецкие орехи порубить ножом. Креветки отварить в подсоленной воде, 4 мин. Остудить и очистить. В миске смешать яблоки, сельдерей, орехи и креветки. Заправить майонезом и сливками, посолить и поперчить по вкусу.

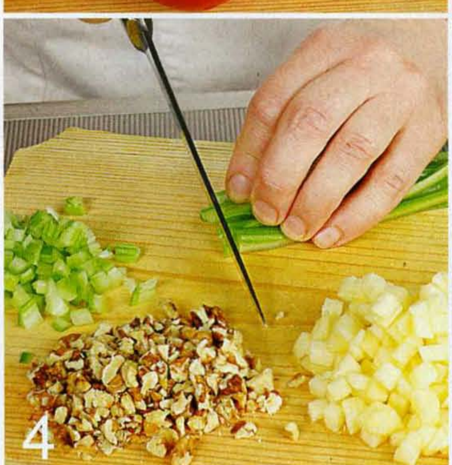
5 Приготовить начинку по-гречески. Огурцы очистить от кожицы и мелко нарезать. Перцы вымыть, удалить сердцевину, нарезать небольшими кубиками. Маслины нарезать кружками. Чеснок очистить, раздавить. Брынзу нарезать кубиками.
Из оставшегося лимона выжать сок, смешать с оливковым маслом, чесноком, солью и перцем. Перемешать огурцы, перцы и маслины. Добавить брынзу, влить заправку, слегка перемешать.

6 Наполнить подготовленные помидоры начинками и поставить на 1 ч в холодильник.







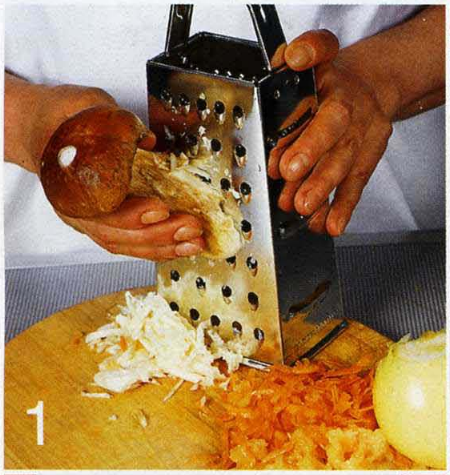




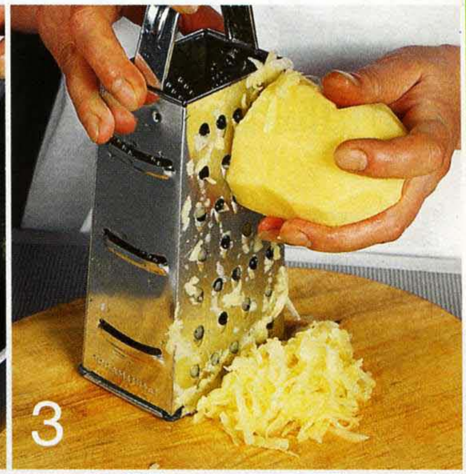




суп из белых грибов

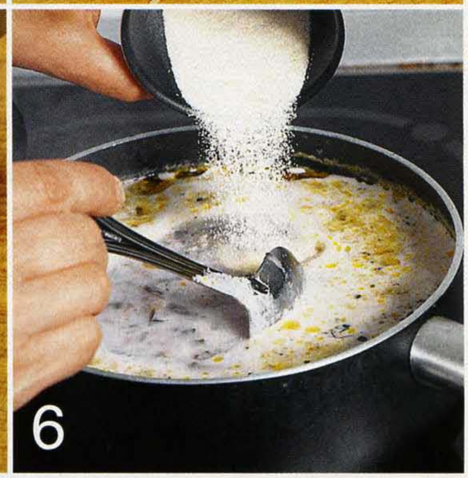












ЧТО НУЖНО:

- **1** большой или 2 средних белых гриба
- **4–5** небольших белых грибов
- **1** большая луковица
- **1** средняя морковка
- **4** средние картофелины
- **300 мл** молока
- **700 мл** воды
- **2 ст. л.** манной крупы
- растительное масло для обжаривания
- соль, черный перец
- зелень и сметана по вкусу

Время приготовления: 35 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Все грибы тщательно промыть в холодной воде. Места, особо загрязненные у основания ножки, срезать ножом. На крупной терке натереть лук, морковь и большой белый гриб.

2 Разогреть в кастрюле 2 ст. л. растительного масла, добавить тертые овощи и гриб и обжаривать их, постоянно помешивая, на среднем огне, пока лук не станет золотисто-коричневым, примерно 8 мин.

3 Картофель натереть на крупной терке, добавить в кастрюлю, обжаривать еще 5 мин. Снять с огня.

4 В отдельной кастрюле вскипятить молоко, разбавленное водой. Кипящую смесь влить в кастрюлю с грибами и овощами, приправить по вкусу солью и перцем. Тщательно размешать и поставить на медленный огонь.

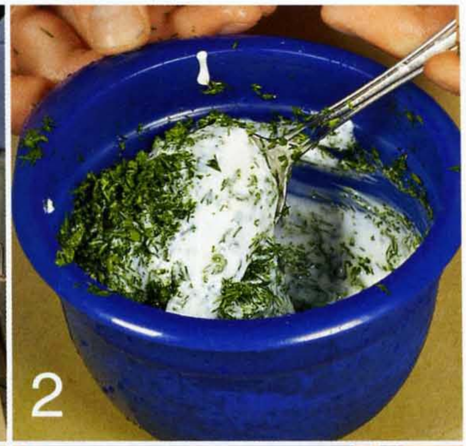
5 Маленькие грибы, целиком или нарезанные крупными кусками, обжарить отдельно в 1 ст. л. растительного масла и положить в кастрюлю с супом. Увеличить огонь и довести суп до кипения.

6 Манную крупу просеять через мелкое сито. Снять суп с огня. Затем, размешивая суп круговыми движениями, одновременно свободной рукой всыпать тонкой струйкой просеянную манку. Продолжать мешать до получения однородной массы. Внимательно проследить за тем, чтобы не было комков. Если они появились, вынуть их из супа шумовкой. Вновь поставить суп на минимальный огонь и варить 10 мин. под крышкой. Подать на стол с мелко нарезанной зеленью и сметаной.

холодный суп из огурцов с копченой салакой

Время подготовки: 8 часов
Время приготовления: 15 мин.
Порций: 4









ЧТО НУЖНО:

- **500 г** огурцов
- **3** зубчика чеснока
- **500 мл** овощного бульона
- **1** небольшая салака горячего копчения
- пучок укропа
- **4 ст. л.** натурального йогурта
- соль, перец по вкусу

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Один огурец отложить, оставшиеся измельчить в блендере вместе с очищенным чесноком. Продолжая взбивать, влить овощной бульон. Протереть суп через сито, приправить солью и перцем, накрыть и поставить в холодильник на ночь.

2 Укроп измельчить, смешать с йогуртом, приправить солью и перцем. Добавить в суп.

3 Салаку очистить от кожицы и внутренностей. Разобрать на небольшие кусочки, удалив косточки. Отложенный огурец тонко нарезать соломкой. Разлить суп по тарелкам. Положить в каждую немного огурца и кусочки рыбы.

Кулинарные заметки: **Сибирь**

Пожалуй, одним из наиболее известных и получивших повсеместное распространение блюд являются пельмени. Интересно, что сибиряки, как правило, готовят пельмени впрок и хранят в замороженном виде, поскольку берут их с собой в поход или на охоту чтобы даже в тайге приготовить вкусный и сытный ужин. Кстати, согласно оригинальному рецепту начинку пельменей составляет фарш из трех сортов мяса.

Также особенностью сибирской кухни можно назвать пристрастие сибиряков к чаепитию и обилие мучных блюд на столе. Повсеместно распространены пироги, оладьи, калачи. Пироги встречаются двух видов: из кислого теста — «подовые», которые выпекают в русской печи, и жареные пироги — «пряженые» на жире, из кислого и пресного теста. Начинка может быть самой разной: мясо, овощи, яйца, творог, но особо сибиряки любят пироги с черемухой.

Другим блюдом, достойным внимания за свой неповторимый вкус, является сибирский борщ, который позволяет не только быстро согреться при необходимости, но и отлично восстановить силы, благодаря широкому набору ингредиентов, в том числе различных овощей.



Важно знать: в помидорах содержится ликопин — антиоксидант, который оказывает положительное влияние на организм.

Между прочим, сегодня в Сибири выращиваются практически те же сорта овощей, что и в центральной части России. Более того, именно в сибирском городе Минусинске ежегодно проходит праздник, посвященный урожаю помидоров.

Добавить любимым блюдам яркий вкус и тонкий аромат поможет кетчуп Calve «Сибирский с хреном», сделанный из созревших на солнце помидоров! Идеальное сочетание отборных ингредиентов и натуральных специй создает неповторимый вкус кетчупа Calve. Новая технология производства позволяет обойтись без консервантов, поэтому кетчупы Calve подойдут и тем, кто тщательно относится к выбору продуктов на своем столе.

Рецепт от Calve: **Борщ по-сибирски**

Необходимые продукты:

- Свекла – 160 г
- Картофель – 40 г
- Фасоль – 40 г
- Морковь – 40 г
- Кетчуп Calve «Сибирский с хреном» – 30 г
- Бульон говяжий – 800 г
- Фарш говяжий – 120 г
- Чеснок – 2 зубчика
- Лук репчатый – 40 г
- Капуста белокочанная – 40 г
- Яйцо – 1 шт.
- Сахар – 2 ч. л.
- Соль, перец – по вкусу

Способ приготовления:

Предварительно замоченную фасоль сварите в горячей воде без соли до готовности. Нарезанный соломкой лук вместе с нарезанной полосками морковью обжаривайте в течение 5 минут, затем добавьте кетчуп Calve «Сибирский с хреном» и прогрейте. Соломку из свеклы слегка обжарьте отдельно, добавьте к ней немного говяжьего бульона, сахар, чуть-чуть уксуса и тушите, пока свекла не станет мягкой. Смешайте с пассерованными овощами.

Нарезанную капусту опустите в кипящий бульон, после закипания добавьте нарезанный кубиками картофель. Через 10 минут добавьте тушеную свеклу, вареную фасоль и порубленный чеснок. Варите еще 10 минут, а потом дайте настояться четверть часа. За это время фарш и лук пропустите через мясорубку, добавьте яйцо, воду, соль и перец. Полученную массу взбейте и сформируйте фрикадельки. Отварите их в подсоленной воде в течение 15 минут. Положите в тарелку, затем налейте борщ и подавайте с порубленной зеленью и сметаной.




Maggi

капустная запеканка с мясом



ЧТО НУЖНО:

500 г	говяжьего фарша
1	средний кочан белокочанной капусты
1	большая морковка
1	луковица
1	зубчик чеснока
1 ст. л.	**МАГГИ® ДОМАШНЕЙ ПОДЛИВЫ МЯСНОЙ**
250 мл	молока
1,5 ст. л.	растительного масла

Время приготовления: 1 час 05 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Капусту очистить от верхних листьев, сполоснуть холодной водой, разрезать на 4 части и удалить кочерыжку. Листья тонко нашинковать, сложить в миску и обдать крутым кипятком. Через 3 мин. отбросить капусту на дуршлаг

*** Если вы готовите запеканку из молодой капусты, то ее обдавать кипятком не нужно.**

2 Морковь, лук и чеснок очистить. Морковь и лук нарезать небольшими кусочками, чеснок измельчить. Разогреть в большой сковороде растительное масло и обжарить овощи, 3–5 мин. Добавить мясной фарш.

3 Готовить, разминая комки вилкой, пока говядина не изменит свой цвет, примерно 6–7 мин. Снять с огня и дать немного остыть.

4 В смазанную растительным маслом форму для запекания положить половину нашинкованной капусты, затем ровным слоем выложить весь подготовленный фарш. Сверху разложить оставшуюся капусту.

5 Развести **МАГГИ® ДОМАШНЮЮ ПОДЛИВУ МЯСНУЮ** в молоке.



6 Влить получившуюся смесь в форму с капустой.
Запекать в предварительно разогретой до 180 °С духовке 30 мин.

СОВЕТ ОТ МАГГИ®

Чтобы сделать фарш для запеканки более сочным и ароматным, можно добавить в него измельченную зелень по вашему вкусу.



шашлычки из говяжьей печенки

ЧТО НУЖНО:

- **800 г** говяжьей печенки
- **100 мл** растительного масла
- **1 ст. л.** свежей измельченной мяты
- **1 ст. л.** свежей измельченной кинзы
- **2** зубчика чеснока
- **1** небольшой острый перчик
- **1** луковица
- **0,5** лимона
- • соль, перец

Для сальсы:

- **2** красных сладких перца
- **2** помидора
- **2** зубчика чеснока
- **1 ст. л.** сладкой горчицы
- **2 ст. л.** белого винного уксуса
- **100 мл** оливкового масла
- **1** веточка мяты
- **2** веточки кинзы
- • соль, перец

Время приготовления: 1 час 15 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук и чеснок очистить и измельчить. Перец вымыть и мелко нарезать, удалив семена. С лимона снять теркой цедру, из мякоти выжать сок. С печенки снять тонкую пленку. Нарезать печенку полосками шириной 3 см.



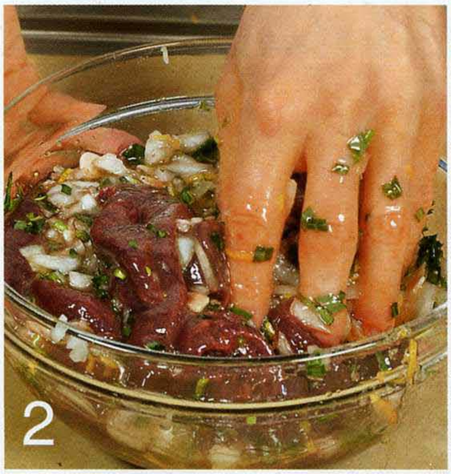
2 Смешать измельченные лук, чеснок, перец, мяту и кинзу с растительным маслом. Добавить цедру и сок лимона, соль и черный молотый перец. Положить в маринад полоски печенки и оставить при комнатной температуре на 1 ч. Время от времени перемешивать.

3 Приготовить сальсу. Перцы и помидоры вымыть, поместить на противень, сбрызнуть 1 ст. л. оливкового масла и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 10 мин. Помидоры переложить на блюдо, а перцы готовить еще 10 мин. Переложить перцы в миску, плотно накрыть пленкой и дать остыть.

4 Тем временем чеснок очистить и измельчить. Зелень вымыть, разобрать на листики и мелко нарезать. Смешать в миске горчицу, уксус, оливковое масло, чеснок и зелень. Приправить солью и перцем по вкусу.

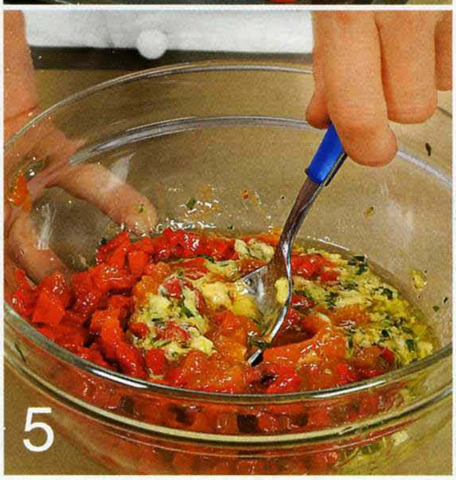
5 Снять с помидоров и перцев кожицу, удалить сердцевину. Нарезать кусочками средней величины. Добавить в миску с заправкой, перемешать и поставить в холодильник на 30 мин.

6 Полоски печенки, не обсушивая от маринада, нанизать на деревянные шпажки и обжарить на раскаленной сковороде или на гриле, по 3 мин. с каждой стороны.
Подавать с сальсой.





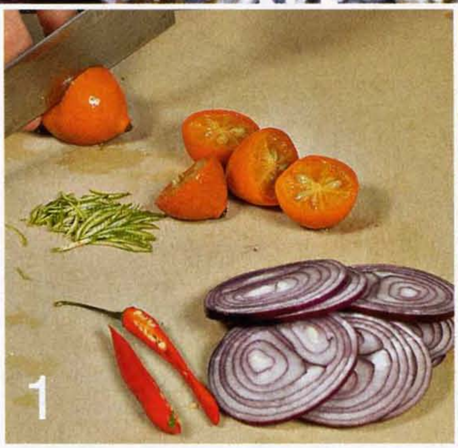




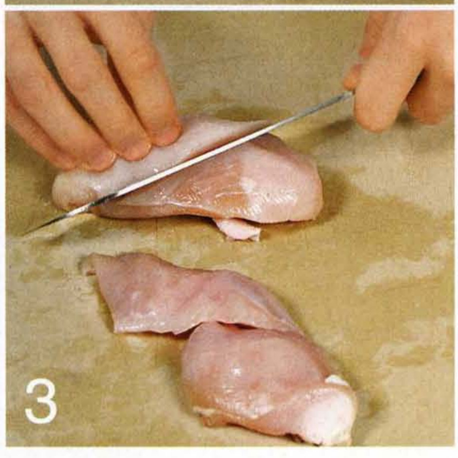




куриное филе в фольге







ЧТО НУЖНО:

- **2** куриных филе
- **4** кумквата
- **1** красная луковица
- **2** небольших острых перчика
- **1** веточка розмарина
- **2 ст. л.** растительного масла
- **1 ч. л.** меда
- **1 ч. л.** соевого соуса

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Кумкваты и острые перчики вымыть, разрезать пополам. Лук очистить, нарезать кружками. Розмарин разобрать на листики.

2 Взбить масло с медом и соевым соусом до образования однородной массы.

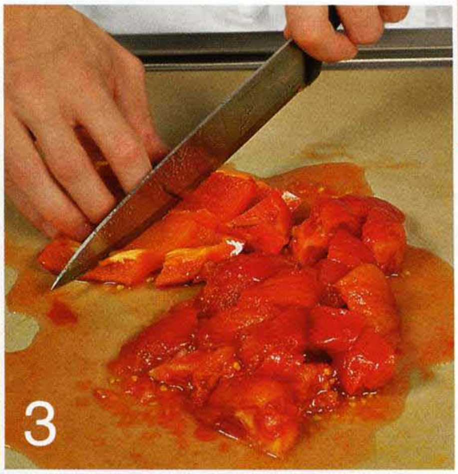
3 Куриное филе вымыть, разрезать вдоль пополам. Вырезать из фольги 4 квадрата со стороной 20 см. Положить в центр каждого кусочек курицы, 2 половинки кумквата, кружки лука и половинку острого перчика. Посыпать розмарином, полить соусом. Плотно завернуть в фольгу и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 20 мин.

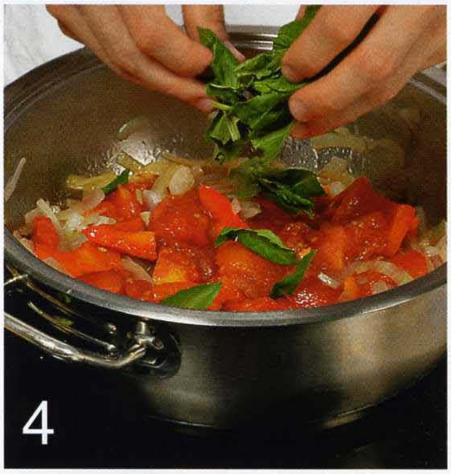


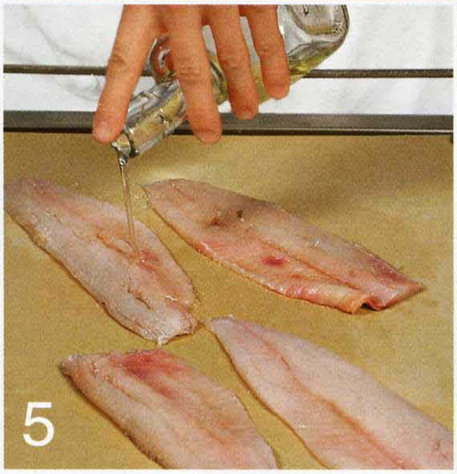
линь с запеченными помидорами и перцами













ЧТО НУЖНО:

- **4** филе линя по 250 г
- **4** помидора
- **2** сладких красных перца
- **2** острых красных перчика
- **1** луковица
- **2** зубчика чеснока
- **1** веточка базилика
- **5 ст. л.** растительного масла
- **2 ст. л.** красного винного уксуса
- **50 г** руколы
- • соль, свежемолотый черный перец

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Помидоры, острые и сладкие перцы вымыть, обсушить. Выложить плоды на противень, сбрызнуть 1 ст. л. растительного масла. Поставить в разогретую до 200 °С духовку **Hotpoint-Ariston** на 10 мин. В процессе приготовления один раз перевернуть.

2 Переложить овощи в миску, плотно накрыть пищевой пленкой и дать остыть.

3 Затем снять с помидоров и перцев кожицу, удалить сердцевину. Мякоть нарезать большими кусками.

4 Лук и чеснок очистить, измельчить и обжарить в 2 ст. л. разогретого масла, 6 мин. Снять с огня, добавить нарезанные помидоры и перцы, перемешать. Добавить в смесь уксус и листики базилика.

5 Рыбное филе натереть солью и перцем, смазать оставшимся маслом.

6 Обжарить рыбу на сковороде, по 5 мин. с каждой стороны. Руколу вымыть, обсушить и разложить по порционным тарелкам. Положить сверху филе линя. Полить приготовленным соусом.



картофельные ньокки

Время приготовления: 45 мин.
Порций: 6

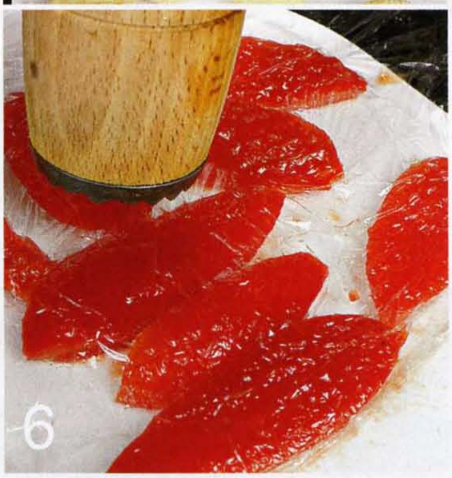












ЧТО НУЖНО:

1 кг картофеля
100 г сыра пармезан
3 яйца
300 г муки
3 ст. л. сливочного масла

Для заправки:

- горсть листьев базилика

1 ст. л. оливкового масла
300 г очень спелых помидоров

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Картофель вымыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой, отварить до готовности. Воду слить, картофелю дать остыть. Пармезан натереть на мелкой терке. Остывший картофель очистить от кожицы, растолочь (можно пропустить его через мясорубку, а затем протереть через сито). Добавить в миску с картофелем половину тертого пармезана, яйца и муку. Вымесить однородное тесто.

2 Разделить тесто на 3 части, которые затем раскатать в колбаски толщиной 1,5–2 см. Нарезать колбаски небольшими кусочками, сформовать клецки. Выложить их на рабочую поверхность в один слой.

3 С помощью вилки, вдавливая ее в поверхность ньокки сначала вдоль, а затем поперек, нанести узор.

4 Отварить ньокки в кипящей подсоленной воде небольшими порциями, по 2 мин. каждую порцию (готовые ньокки должны всплыть); выложить на блюдо. Сливочное масло растопить. Готовые ньокки полить растопленным маслом, посыпать оставшимся пармезаном, накрыть и оставить в теплом месте до подачи.

5 Листья базилика слегка размять, обжарить в оливковом масле (30 сек.), затем выложить на бумажные салфетки, чтобы стек лишний жир.

6 На помидорах сделать крестообразный неглубокий надрез, погрузить их на 1 мин. в кипящую воду, снять кожицу. Разрезать помидоры пополам, удалить семена, мякоть крупно нарезать и слегка отбить. Добавить помидоры и листья базилика в блюдо с ньокки, осторожно перемешать.

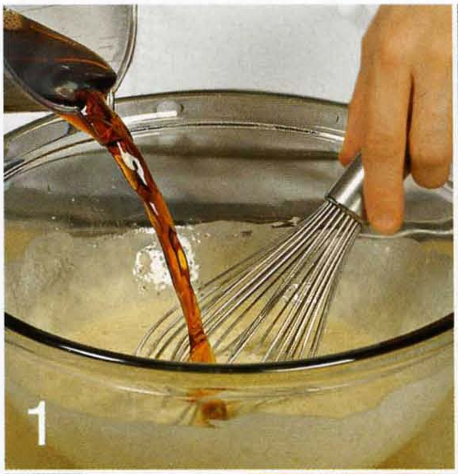


гречневые блины с яблоками

ЧТО НУЖНО:

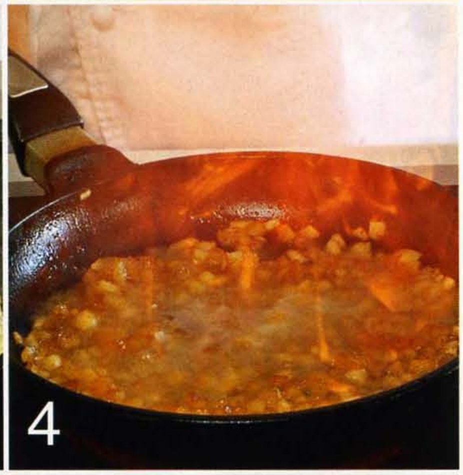
- **3 ст. л.** гречневой муки
- **3 ст. л.** пшеничной муки
- **1** яйцо
- **150 мл** молока
- **150 мл** пива
- **4 ст. л.** сливочного масла
- **4** сладких яблока
- **4 ст. л.** коричневого сахара
- щепотка корицы
- сок 1 лимона
- **3 ст. л.** кальвадоса (яблочного бренди)
- растительное масло для жаренья

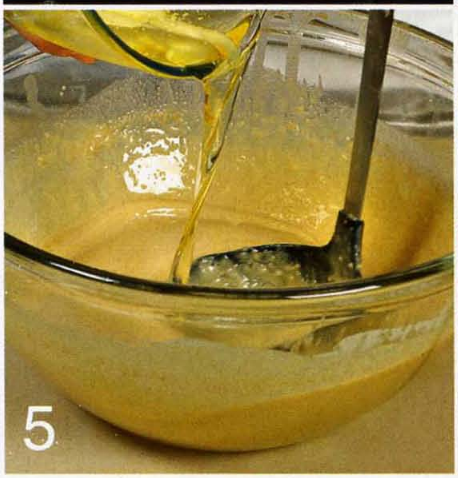
Время приготовления: 1 час
Порций: 4













ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Просеять в миску пшеничную муку со щепоткой соли. Сделать углубление в центре и вбить яйцо. Взбить венчиком. Продолжая взбивать, влить молоко и пиво. Вымесить однородное тесто. Накрыть и оставить в теплом месте на 30 мин.

2 Постоянно размешивая, всыпать гречневую муку. Оставить еще на 15 мин.

3 Тем временем приготовить начинку. Яблоки вымыть, очистить от кожуры и сердцевины, нарезать небольшими кубиками. Разогреть в сковороде 2 ст. л. сливочного масла, выложить яблоки и готовить на медленном огне до золотистого цвета, 5 мин. Всыпать коричневый сахар и корицу, перемешать и готовить, пока сахар не начнет превращаться в карамель. Влить лимонный сок, готовить еще 1 мин. Снять с огня и дать остыть.

4 Влить в яблоки кальвадос, вернуть сковороду на огонь. Поджечь начинку. Встряхнуть сковороду, чтобы пламя улеглось.

*** Поджигать лучше всего охотничьими длинными спичками или бумажным фитилем.**

Снять с огня, накрыть и оставить в теплом месте.

5 Растопить оставшееся сливочное масло, немного остудить и перемешать с тестом для блинов.

6 Разогреть сковороду диаметром 18–20 см, сбрызнуть растительным маслом, влить 1 небольшой половник теста, круговым движением распределить его по всей поверхности сковороды. Печь 1 мин. Перевернуть блин на другую сторону и готовить еще 30 сек. Таким же образом испечь еще 3 блина.
Подать блины с яблочной карамелью. Можно украсить шариками мороженого и сахарной пудрой.









пирог с ревенем

ЧТО НУЖНО:

Для теста:

300 г	муки
1 ч. л.	разрыхлителя для теста
100 г	сливочного масла
2 ст. л.	сахара
0,5 ч. л.	соли
250 мл	молока

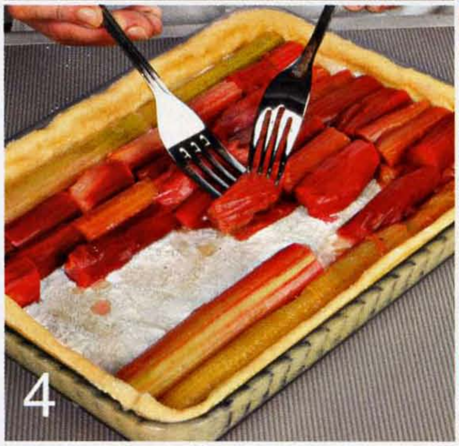
Для начинки:

600 г	ревеня
200 г	сахарной пудры
2 ст. л.	крахмала
2 ст. л.	сахара

Для сахарной помадки:

1	лимон
0,5	стакана сахарной пудры

Время приготовления: 1 час 40 мин.
Порций: 10







ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Смешать в миске просеянную муку, разрыхлитель, сахар, соль, размягченное сливочное масло и молоко. Вымесить гладкое и эластичное тесто. Завернуть его в пищевую пленку и поставить на 1 ч в холодильник.

2 Стебли ревеня вымыть и нарезать кусочками длиной 8–10 см. Вскипятить воду с 2 ст. л. сахара. Опустить ревень на 3 мин. Добавить щепотку крахмала. Перемешать и откинуть на дуршлаг Охладить.

3 Прямоугольную форму для выпечки смазать маслом. От теста отрезать кусок величиной с ладонь, отложить. Оставшееся тесто раскатать в тонкий пласт и уложить в форму так, чтобы были закрыты дно и бортики. Прокатать по бортикам скалкой, чтобы удалить лишнее тесто. Сделать на тесте частые проколы вилкой.

4 Смешать сахарную пудру с оставшимся крахмалом. Присыпать этой смесью раскатанное тесто. Уложить стебли ревеня плотными рядами.

5 Отложенное тесто раскатать в тонкий пласт и нарезать длинными полосками.

*** Полоски «зубчиками» делаются с помощью специального кондитерского ножа-колеса.**

Уложить полоски на пирог по диагонали, в виде частой решетки. Аккуратно загнуть концы полосок под край пирога и сделать небольшой бортик, закрутив по краям тесто внутрь. Поставить в разогретую до 200 °С духовку на 30 мин. Вынуть из духовки, поставить на холодное мокрое полотенце и оставить на 10 мин.

6 Приготовить сахарную помадку. Выжать в миску сок 1 лимона, всыпать 0,5 стакана сахарной пудры и тщательно размешать. Смазать горячий пирог

Сливовый «наполеон»

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 10







ЧТО НУЖНО:

- **500 г** готового слоеного теста
- **100 мл** сливок жирностью 33%
- **1 кг** слив
- **200 г** сахара
- **2 ст. л.** сливочного масла
- **1 ч. л.** молотой корицы

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Смешать 1 ст. л. масла с 1 ч. л. сахара и смазать 1 лист теста. Положить сверху второй лист, тонко раскатать. Сделать частые проколы вилкой. Противень сбрызнуть водой, положить тесто и поставить в разогретую до 200 °С духовку на 25 мин. Дать остыть.

2 Сливы разрезать пополам, удалить косточки. Готовить сливы с сахаром и корицей, пока объем жидкости не уменьшится вдвое. Добавить оставшееся сливочное масло, дать остыть. Сливки взбить в густую пену. Разделить на три части.
У теста подровнять края, крошку сохранить. Разрезать пласт на 3 равные части. Две из них смазать взбитыми сливками, третью – сливками и сливовым пюре. Уложить пласты один на другой так, чтобы слой со сливовым пюре оказался посередине. Сверху присыпать крошкой. Поставить в холодильник на 1 ч.

ежевика с медовым кремом



ЧТО НУЖНО:

500 г натурального йогурта
3 ст. л. меда
500 г ежевики
50 г сахара

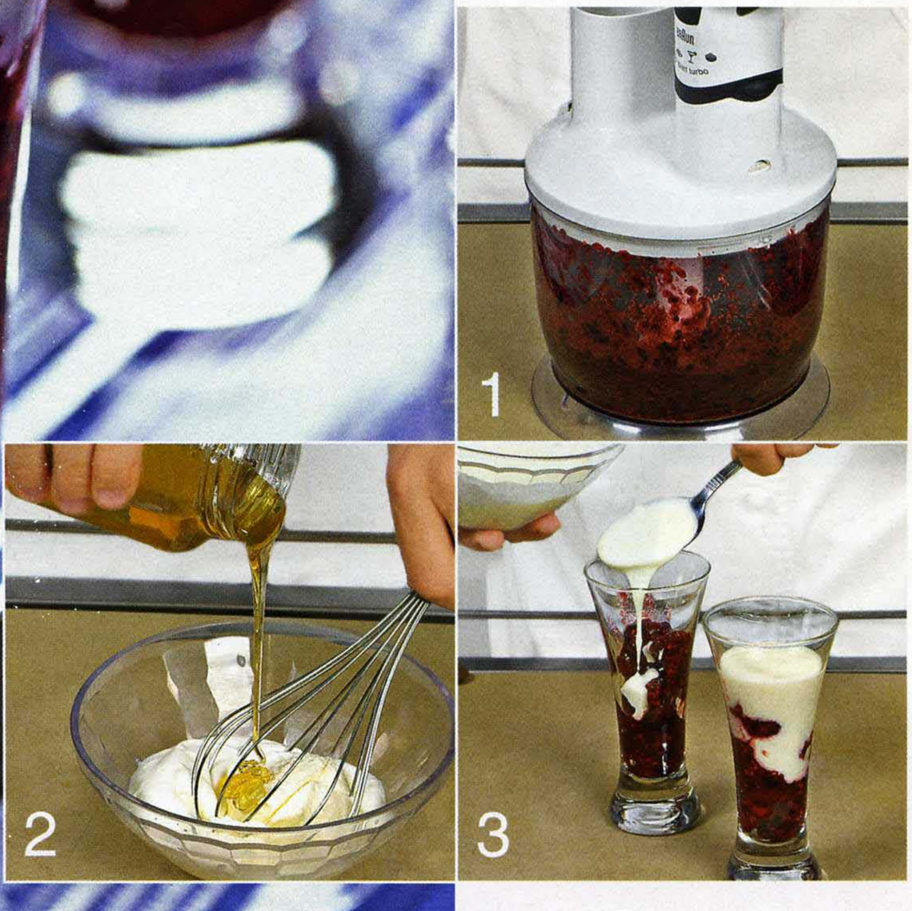
Время приготовления: 10 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Ежевику перебрать, вымыть и обсушить. Поместить в чашу блендера 200 г ягод, добавить сахар и измельчить в пюре. Протереть пюре через сито.

2 Йогурт переложить в небольшую миску. Добавить мед и взбить венчиком до образования однородной массы.

3 Разложить половину оставшейся ежевики по 4 стаканам. Сверху выложить равными порциями ежевичное пюре и йогуртово-медовый крем. Поставить в холодильник до подачи на стол. Десерт можно украсить сезонными ягодами и листиками мяты.



персики, запеченные с шоколадом и имбирем



ЧТО НУЖНО:

6 персиков
6 шт. сдобного печенья
100 г темного шоколада
1,5 см свежего корня имбиря
1 свежий желток
2 ст. л. десертного вина
150 мл абрикосового или персикового сока
50 г растопленного сливочного масла

Время приготовления: 35 мин.
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Персики вымыть, разрезать пополам, удалить косточки.

2 Печенье размолоть в крошку. Шоколад и имбирь натереть на терке. Смешать печенье с шоколадом, имбирем, желтком и вином.

3 Персики положить в форму срезом вверх. Выложить сверху получившуюся смесь, полить растопленным маслом. Влить в форму сок и поставить в разогретую до 160 °С духовку на 20 мин. Переложить персики на блюдо, полить соком из формы. Подавать теплыми.



1

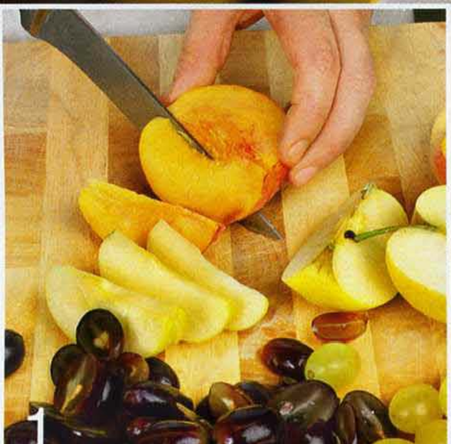


2

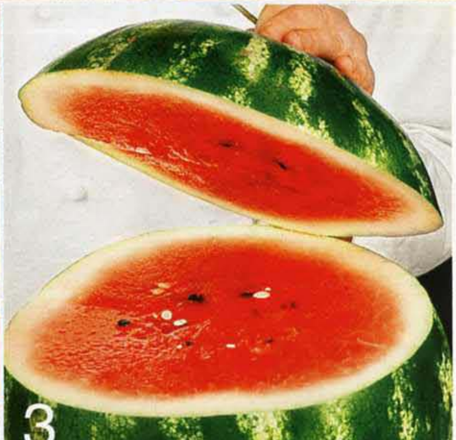


3




1


2


3



крюшон в арбузе

КРЮШОН – это холодный напиток, приготовленный из смеси вин с добавлением свежих фруктов и ягод.

*** Основной компонент крюшона – как правило, легкое виноградное вино. Более крепкие напитки – коньяки, ликеры – добавляются в небольших количествах, чтобы дополнить и подчеркнуть вкус и аромат крюшона.**

*** Не стоит чрезмерно охлаждать крюшон, так как он утратит аромат. Температура напитка должна быть не меньше 10 °С.**

*** Подают крюшоны в специальной посуде – крюшоннице, а разливают по бокалам стеклянным половником.**

Мы предлагаем сделать этот напиток в арбузе.

ЧТО НУЖНО:

1	большой арбуз
1	бутылка белого сухого вина
1	бутылка белого полусладкого вина
100 мл	коньяка
100 мл	фруктового ликера
2	яблока
1	персик
300 г	белого и черного винограда
100 г	сахара

Время подготовки: 2 часа 15 мин.
Время приготовления: 30 мин.
Порций: 14

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Яблоки, персик и виноград вымыть. Яблоки разрезать на четвертинки, удалить сердцевину и нарезать дольками. Персик разрезать пополам, удалить косточку и нарезать дольками. Ягоды винограда разрезать пополам и удалить косточки.

2 Сложить фрукты в плоскую посуду, засыпать сахаром, влить коньяк и 350 мл сухого вина, поставить в холодильник на 2 ч.

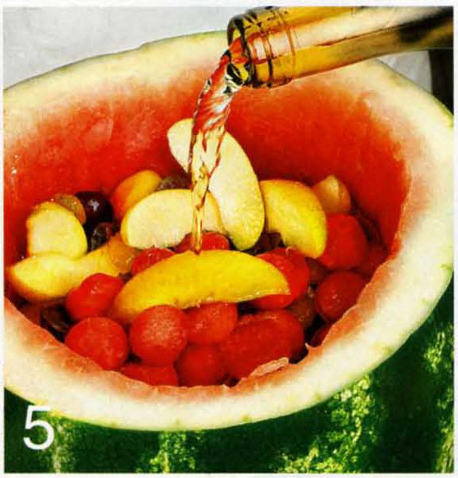
3 Арбуз тщательно вымыть. Срезать верхушку. Столовой ложкой вынуть из арбуза мякоть.

4 Из арбузной мякоти специальной ложкой-выемкой сделать шарики. Можно просто нарезать арбузную мякоть небольшими кусочками.

5 Переложить в арбуз охлажденные фрукты вместе с настоявшейся жидкостью. Добавить арбузные шарики. Влить оставшееся вино и ликер. Добавить кубики льда. Размешать и разлить по чашкам.

*** Для детей и тех, кто не употребляет алкоголь, можно готовить крюшоны из светлых фруктовых соков – яблочного, виноградного и других. Технология приготовления такая же: фрукты моют, режут, засыпают сахаром и ставят на 2 ч в холодильник. Затем добавляют сок или смесь соков.**





баклажаны в масле





ЧТО НУЖНО:

- **1 кг** баклажанов
- **2 ст. л.** соли
- **1** головка чеснока
- растительное масло

Время приготовления: 1 час 35 мин.
Порций: 10





ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Баклажаны вымыть, нарезать вдоль тонкими пластинами.

2 Посыпать солью, сложить в миску и поставить под пресс. Через 1 ч слить выделившийся сок.

3 Чеснок очистить и раздавить. Обжаривать баклажаны порциями в разогретом масле до золотистого цвета, по 1,5 мин. с каждой стороны. Очень плотно уложить в банку, чередуя с давленым чесноком.
Залить в банку прокаленное растительное масло. Закрыть крышкой и поставить на хранение.

*** Приготовленные таким образом баклажаны хранятся всю зиму. Их можно использовать как ингредиент для салатов, в качестве гарнира к мясу и рыбе, подавать как холодную закуску.**

варенье из инжира

ЧТО НУЖНО:

1 кг зрелого инжира
500 г светлого меда
2 стакана воды

Время приготовления: 2 часа 15 мин.
Порций: 10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

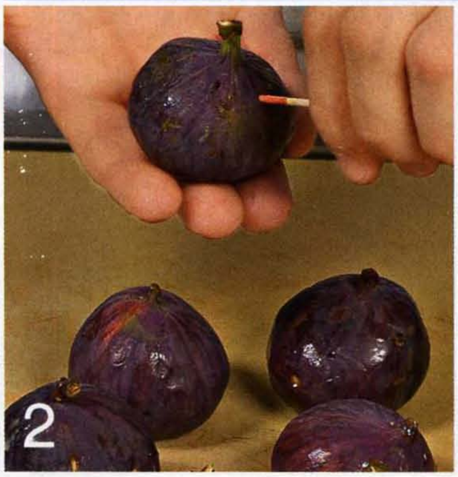
1 Размешать в кастрюле с толстым дном мед с водой, поставить на небольшой огонь. Варить, время от времени помешивая, 15 мин.

2 Плоды инжира промыть, обсушить и в нескольких местах наколоть деревянной шпажкой или вилкой.

3 Погрузить плоды в кипящий мед. Варить на небольшом огне, снимая пенку, 2 ч. Дать остыть. Разложить по простерилизованным банкам, закрыть. Хранить в прохладном месте.




1


2


3



в следующих номерах журнала «КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ»



новый номер выйдет 24 августа

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№ 16(138), август 2009
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ООО «Бонниер Пабликейшенз»

Адрес редакции: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@phbp.ru
www.gastronom.ru
www.gastromag.ru

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 181 550 экз.
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору в сфере массовых коммуникаций, связи и охраны культурного наследия. Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ № ФС77-32210 от 09.06.2008 г.

ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

С 1 сентября 2009 года открывается подписка на 2010 год. Оформив подписку до 15 ноября 2009 года, вы сможете получать журнал с первого номера. Минимальный срок подписки 1 месяц.



Для оформления редакционной подписки

1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка. Оплатив извещение до 15-го числа текущего месяца, Вы сможете получать журнал со следующего месяца

2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика

3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев

4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов

5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5108), по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, или e-mail: podpiska@phbp.ru

Без получения данной информации редакция не гарантирует отправку оплаченных журналов.

* Отправка журналов осуществляется простой бандеролью (до почтового ящика) в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала

* Доставка курьером (только по Москве в пределах МКАД) осуществляется до почтового ящика (указание кода доступа в подъезд ОБЯЗАТЕЛЬНО) в течение 7 дней со дня выхода журнала

* В цену подписки не включена комиссия Сбербанка

* Стоимость доставки включена в стоимость журнала

На наших сайтах www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru вы можете оформить редакционную подписку на наши журналы. Заказ на вышедшие номера временно прекращен.

Подписка для юридических лиц оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru, e-mail: podpiska@phbp.ru

Подписка на журналы в других странах:
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США
Beneficiary: LLC «Bonnier Publications»,
Vasiliy Petushkova Street, 8, Moscow, 125476, Russia
Beneficiary's bank: SBERBANK, TVERSKOYE BRANCH №7982, MOSCOW, RUSSIA, SWIFT CODE: SABR RU MM
Beneficiary's account: Acc №40702840038041019808
** Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты.*

Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:

1. Объединенный каталог «Пресса России» и Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141, 44140
Школа гастронома – 83273, 84854
Коллекция рецептов – 36979, 45732
Садовник – 46505, 20218
Ручная работа – 18131, 18546

2. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы:
Гастрономъ – 99378, 12598
Школа гастронома – 11308, 12599
Коллекция рецептов – 24651, 79159
Садовник – 24324, 63427
Ручная работа – 24323, 12439

3. Интер-Почта-2003
тел.: (495) 500-0060, 580-9580

4. Вся пресса, тел.: (495) 787-3445

5. ИЧУП «РЭМ-Инфо»: каталог «Белпочта», г. Минск,
тел.: (10375-17) 291-9891
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141
Школа гастронома – 81158
Коллекция рецептов – 36979
Садовник – 46345
Ручная работа – 00142

6. Подписное агентство KSS, г. Киев,
тел.: (10380-44) 270-6220, 270-6222, 464-0220

7. Урал-Пресс, г. Екатеринбург,
тел.: (495) 789-8636, (343) 262-6543

ГАСТРОНОМЪ

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2010 г. – 110 руб.
Стоимость годовой подписки на 2010 г. – 1320 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2009 г. – 99 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $8,50 за 1 месяц.
Для остальных стран – $11 за 1 месяц.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2010 г. – 99 руб.
Стоимость годовой подписки на 2010 г. – 1188 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2009 г. – 99 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $10 за 1 месяц
Для остальных стран – $14 за 1 месяц

ШКОЛА ГАСТРОНОМА КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2010 г. – 99 руб.
Стоимость годовой подписки на 2010 г. – 1188 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2009 г. – 99 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $10 за 1 месяц
Для остальных стран – $14 за 1 месяц

Ручная Работа

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2010 г. – 110 руб.
Стоимость годовой подписки на 2010 г. – 1320 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2009 г. – 110 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $10 за 1 месяц
Для остальных стран – $14 за 1 месяц

садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2010 г. – 88 руб.
Стоимость годовой подписки на 2010 г. – 1056 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц в 2009 г. – 82,50 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $8 за 1 месяц
Для остальных стран – $10, 50 за 1 месяц

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 **КПП** 770101001

Корр. сч. 3010 1810 4000 0000 0225 **БИК** 044525225
Расч. сч. 4070 2810 4380 4001 9808 в Сбербанке России ОАО г. Москва, Тверское ОСБ №7982

Ф.И.О. ______
Адрес______
______ Тел.: ______

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате______

Доставка: ☐ курьер ☐ простая бандероль
С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен ______ Плательщик

Кассир

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 **КПП** 770101001

Корр. сч. 3010 1810 4000 0000 0225 **БИК** 044525225
Расч. сч. 4070 2810 4380 4001 9808 в Сбербанке России ОАО г. Москва, Тверское ОСБ №7982

Ф.И.О. ______
Адрес______
______ Тел.: ______

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате______

Доставка: ☐ курьер ☐ простая бандероль
С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен ______ Плательщик